

PER PICAR

Anxoves en salaó i pa amb tomàquet (6 filets) – 18€
Brioche vapor amb Stracciatella di Bufala, pesto i tomàquet deshidratat – 6€ / u
Puça de salme i mel de trufa – 9€ / u
Sandwich cruixent de Steak Tartar – 9€
Copa ibèrica JOSELITO amb pa amb tomàquet – 18€
Cecina de vaca vella amb pa amb tomàquet – 16€
Espatlla ibèrica cuïta amb oli de fruits secs – 17€
Llauna de Caviar Imperial 30gr – 66€

MON CASI VEGETAL

Hummus amb verdures adobades – 15€
Amanida de King Crab – 19,5€
Burrata amb carbassa rostida, anxoves, trufa i ruca – 19,50€
Tàrtar de remolatxa amb taronja i pesto – 18€
Tomàquet de Barbastre ordi cop de puny i ventresca de tonyina – 18€
Rovellons a la brasa amb pancetta ibèrica Joselito – 25€

FRITURAS DE TERRA Y MAR

Xanquet amb ou ferrat d'ànec – 27,5€
Calçots en tempura amb salsa romesco – 12€
Ou fregit amb Caviar Imperial – 27,5€
Calamars Andalusà – 16,5€

DE LA MAR

Eriçó amb tàrtar de calamar – 12€/u / Amb caviar – 18€/u
Kokotxas de lluç al Pil.Pil – 29€
Ostra al natural (unitat) amb salsa mignonette – 6€/u. / amb caviar – 10€/u.
King Crab (potes) – 18€ / 100gr
Tonyina soasada, soia, gingebre i fruits vermells – 22€
Navalles amb salsa pernil ibèric i puré de tupinambo – 19,5€
Escupinyes à la minute amb oli d'oliva i pebre negre – 19,5€
Cloïsses amb refregit – 22€
Escamarlans bullits o a la planxa (4u) – 33€
Musclos al carbó amb salsa Fino Tio Pepe – 20€
Cassoleta de cloïsses amb carxofes i mongetes – 19,5€
Carrabiner de Huelva a la planxa – 20€

COCOTTES

per a 2 persones

Papardelle di Frutti di Mare – 60€
Llamàntol Nacional a l'all, ous i patates fregides 18€/ 100gr
Llagosta del Mediterrani al Allillo, ous i patates fregides – 16€/100gr
Carrabiner de Huelva a l'all, ous i patates fregides – 60€/u

Pa amb tomàquet – 4,5€ / Pa de l'Avi – 4,8€

BRASES

per a 2 persones

Illbarro a la sal (peça sencera) – 70€
Rap a la graella (peça sencera) – 79€
Turbot a la brasa amb "amanit amb salsa que lo parió" (peça sencera) – 68€
Costella de vedella (36hores de cocció) gratin de xirivia i vainilla – 60€
Chateaubriand amb salsa de vi negre – 60€
Espatlla de xai farcida de molleja, bolets i tòfona – 62€
Txuleta madurada de raça Frisona 1kg – 82€ (segons pes)
Txuleta de Wagyu madurada 0,5kg – 92€ (segons pes)

ARROSOS

preu per persona, mínim 2 persones

Arròs de sípia i rap de Marin – 24€
Arròs negre de bacallà i kokotxas – 23€
Arròs de ploma Ibèrica amb trompetes de la mort – 25€
Arròs de verdures de temporada – 20€
Arròs de carrabiners – 36€
Arròs de colomí de "Bresse" amb carxofes del Prat – 30€

CLASSIC COCKTAILS

MOJITOS

Classic – 10€
Red Fruits – 10€
Passion Fruit – 10€

Chandon Garden Spritz – 8€
Dry Martini Frappé – 12€
Scented Negroni – 12€
Espresso Martini – 12€
Cosmopolitan – 12€
Tommy's Margarita – 12€
Jarra Tommy's Margarita 500ml – 40€

Mai Tai – 12€
Jarra Mai Tai 500ml – 40€
Moscow Mule – 12€
Bloody Mary – 12€
Strawberry daiquiri – 12€

FRESH FRUIT MARTINIS

Mandarine&Kumquat – 12€
Passion – 12€
Coconut – 12€
Sharon Stone (Chocolate) – 12€

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Iced Tea – 10€
Ipanema – 10€
Mojito Sin – 10€

Restaurante Catalina
Carrer de Calafell, 21, 23
08850 Gavà

